

課程名稱 | 釀造的藝術

課程屬性 | 自然與環境

課程編號 | 1131-1131N20

授課老師 | 倪光輝

最高學歷/ 國立屏東科技大學食品科學系碩士

相關學經歷/ 菸酒公賣局釀酒技師
社團協會理事長

現職/ 高雄、屏東社區大學講師、釀造農坊經營人

上課時間 | 每週四下午02:00-04:50 第一次上課日期 2024年03月07日 (星期四)

課程理念



關於這一門課：

1. 為什麼想開這門課？希望帶領學員共同學習甚麼

闡述健康安全的食品概念及個性化釀造藝術

1. 課程以在地農產品為原料、教授學員以安全釀造方式、提升產品經濟價值。
2. 教授學員食品養生概念、課程以理論講授及實際操作方式進行、以利學員習得第二專長

2. 修此門課需具備什麼條件？

- 1 對傳統釀造觀念有興趣之學員。
- 2 具保健養生及藝術審美概念。

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？ □

課程上以理論及實際操作方式進行，學員可習得安全養生的釀造方法與社區居民分享
※【課程中老師可視學員的需要與學習進度，保有調整課程的權力】

4. 如何取得學分？（評量方式）

- 1 出席率
- 2 參與過程。
- 3

現場實作

使用教材 | 課程講義

教材費 | 800 元

招生人數 | 32 人（若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。）

學分收費 | 2 學分 2000 元（12 週課程/一次上課 3 小時）

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2024-03-07 下午02:00~04:50	個性化的釀造藝術入門	分享健康的食品釀造經驗；闡述釀造的藝術。
2	2024-03-14	釀造食品與身體	釀造食品與身體健康之關係

	下午02:00~04:50	健康	
3	2024-03-21 下午02:00~04:50	美白的微生物— 日式米麴釀造	米麴酵素的保健與應用講授，米麴酵素培養實作與討論
4	2024-03-28 下午02:00~04:50	麥麴製造	麥麴釀製實作與討論
5	2024-04-11 下午02:00~04:50	養生紹興酒釀造 一	酒母釀造
6	2024-04-18 下午02:00~04:50	養生紹興清酒釀 造二	酒醪擴大釀造操作
7	2024-04-25 下午02:00~04:50	豆麴製造	豆麴釀製實作與討論
8	2024-05-02 下午02:00~04:50	梅酒釀造	梅酒釀造實作
9	2024-05-09 下午02:00~04:50	養生醬油製造（ 戶外教學）	醬油入甕處理
10	2024-05-16 下午02:00~04:50	養生日式味噌釀 製（戶外教學）	養生味噌製造
11	2024-05-23 下午02:00~04:50	紅麴釀造	紅麴釀造
12	2024-05-30 下午02:00~04:50	釀造食品研討	釀造食品研討